

PROGRAMA JORNADA

CUINA, ALIMENTACIÓ I SOCIETAT

Hora i data: 9.30h, 26 de setembre 2019

Lloc: Sala Les Voltes. Masia

Campus de l'Alimentació de Torribera

09.30-10.00: Entrada dels assistents

10.00-10.45: Inauguració de la jornada

Dra. M. Carmen Vidal, directora del Campus de l'Alimentació de Torribera

Representant de l'Ajuntament de Santa Coloma de Gramenet (pendent)

Dr. Màrius Rubiralta, director executiu del 3er Congrés Català de la Cuina

Sra. Pepa Aymamí, directora Fundació Institut Català de la Cuina i la Cultura
Gastronòmica i coordinadora general del 3er Congrés.

Sra. Nan Ferreres, directora CETT-UB del Campus de Turisme, Hoteleria i
Gastronomia

10.45-11.30: Conferència inaugural **"Societat i Cuina"**

Dr. Jesús Contreras, Professor emèrit Departament d'Antropologia Social de la
Facultats de Geografia i Història (UB)

11.30-12.00: Coffee Break a càrrec de CETT-UB

12.00-13.30: Taula rodona **"Com puc contribuir a reduir el malbaratament alimentari?"**

Modera: **Sra. Victòria Castells**, cap del Servei de Planificació, Auditoria i Avaluació
del Risc de l' Agència Catalana de Seguretat Alimentària

Vessant Social i Il·lar:

Sra. Mercè Vidal, directora de Nutrició Sense Fronteres

Sra. Diana Reinoso, secretària de la Plataforma Aprofitem els Aliments

Vessant restauració:

Sr. Felipe Celis, professor CETT-UB

13.30-15.00: Dinar patrocinat per l'ACCA

15.00-16.00: Taula rodona “El mercat del treball a l’alimentació, problemàtica i necessitats.

Habilita la formació per a la professió?”

Modera: **Sra. Montserrat Rivero**, directora de l’ACCA

Ex-alumne/a de NHiD

Ex-alumne/a de CTA

Ex-alumne/a de GCCiG

16.00-16.45: Conferència de clausura

Presenta: **Sra. Nan Ferreres**

Sra. Carme Rusalleda, Cuina Estudi (Sant Pol de Mar).

16.45-17.15: Clausura

Dr. Màrius Rubiralta

Sra. Pepa Aymamí

INSCRIPCIÓ GRATUÏTA A: <https://form.jotformeu.com/91292197017358>



Col·laboren:



*Aquesta Jornada forma part de les activitats del Passaport a la Professió.



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

